

**BESCHREIBUNG
DER SPEISE-
ANSTALT VON G.
E. IN LINDEN BEI
HANNOVER, ETC**

Georg EGESTORFF (of
Hanover.)





Beschreibung

der

Speise-Anstalt

von

Georg Egestorff

in

Linden bei Hannover.

November 1855.

Mit einem Grundplane der Anstalt.

Hannover.

Hahn'sche Hofbuchhandlung.

1855.



Beschreibung der S p e i s e - A n s t a l t in Linden bei Hannover.

October 1855.

V o r w o r t.

Nachdem ich im August d. J. meine Speise-Anstalt eröffnet und dem Publicum zum Gebrauche übergeben hatte, wurde dieselbe schon in den ersten Tagen und Wochen so stark frequentirt, daß schon jetzt, etwa 6 Wochen nach der Eröffnung, täglich mehr denn 2000 Portionen Essen müssen verabreicht werden. Daneben äußerte sich zu meiner herzlichen Freude die Theilnahme des Publicums täglich dadurch, daß zahlreiche Besucher aus Hannover, wie aus weitester Ferne meine Anstalt in Augenschein nahmen, ihre Freude und Anerkennung über die zweckmäßige Einrichtung derselben mir zu erkennen gaben, und solche Personen, welche an andern Orten Anstalten ähnlicher Art ins Leben zu rufen wünschten, mich um eine Beschreibung der Anstalt selbst, wie deren Betriebs-Einrichtungen baten. Eine gleiche Aufforderung ist von Seiten des hiesigen königlichen Ministerii an mich ergangen.

Bei der Begründung meiner Speise-Anstalt bestand der nächste Hauptzweck darin, den in meinem Wohnorte Linden und meiner Vaterstadt Hannover wohnenden Arbeitern und den mit geringerer Besoldung Angestellten zu einem möglichst geringen Preise eine gesunde, kräftige und schmackhafte Mittagsmahlzeit gegen volle Bezahlung des Kostenpreises, also ohne Verletzung ihres Ehrgefühls, zu verschaffen.

Hiermit verband ich zugleich den ferneren Hauptzweck, sowohl meiner Vaterstadt, als auch meinem weiteren Vaterlande zu zeigen, wie man das Princip fabrikmäßiger Production auch auf die Vereitung der den geringeren Volksschassen unentbehrlichen Nahrungsmittel anwenden und durch großartige Ausdehnung dieser Vereitung, sowie durch zweckmäßige Einrichtung, auf der einen Seite bedeutende Geldsummen ersparen, auf der andern Seite den Unbemittelten zur Zeit der Noth hülfreich beistehen kann.

Um diese gemeinnützigen Zwecke möglichst vollständig zu erreichen und die gewonnenen Erfahrungen recht weit zu verbreiten, zugleich auch vielfache, mündlich und schriftlich bei mir gemachte Anfragen zu beantworten, habe ich mich zu der gegenwärtigen, durch den Druck veröffentlichten, genauen Beschreibung der Anstalt entschlossen.

Zur fernern Erläuterung verweise ich auf die am Schluß unter A. angefügte, seiner Zeit in den öffentlichen Blättern abgedruckte Eröffnungs-Annonce.

Behuf größerer Uebersichtlichkeit zerfällt die Beschreibung selbst in zwei Theile:

- A. Anlegung der Speise-Anstalt und
- B. Betrieb derselben.

A. Anlegung der Speise-Anstalt.

Ich habe auf einem mir gehörigen etwa 150 Fuß langen und 53 Fuß breiten, mit dem einen Ende an eine Straße stoßenden, an den übrigen drei Seiten von Gärten umgebenen Grundstücke die Gebäude der Speise-Anstalt neu aufgeführt, habe denselben jedoch vorsichtiger Weise im Innern eine solche Einrichtung gegeben, daß in Folge des Mißlingens die Gebäude mit geringen Unkosten zu Wohnungen hergerichtet werden können.

Dabei bemerke ich, daß bei etwaiger Gründung ähnlicher Speise-Anstalten an andern Orten die Aufführung eines neuen Gebäudes nicht nothwendig ist, vielmehr jedes einigermaßen geräumige Unterhaus, jede Scheune dazu verwandt und eingerichtet werden kann; ferner ist es gleichgültig, ob die verschiedenen Räume, wie sie laut angegeschlossener Zeichnung meine Anstalt enthält, genau so liegen wie in meiner Anstalt, es ist nur nothwendig, daß die Küche möglichst geräumig, daß die Speisezimmer, der Raum zum Empfange der Speisen und der Speisemarken in unmittelbarer Verbindung mit der Küche sich befinden, ohne daß die Küche selbst von den Speise-Empfängern betreten zu werden, und endlich, daß der Dampfkessel in möglichster Nähe der Küche liegt, um eine zu große Abkühlung der Dämpfe durch eine zu lange Dampfrohreleitung zu vermeiden.

Bei Einrichtung einer Speise-Anstalt scheint mir die Anlage eines Dampfkessels nebst etwa 50 Fuß hohem Schornsteine und die Einrichtung des directen Kochens durch Dampf, so daß die Dämpfe unmittelbar in die Speisen geleitet werden, eine *conditio sine qua non* zu sein.

Wer auf gewöhnliche Weise mit offenem Feuer unter den Speisekesseln arbeiten wollte, würde viel zu kostspielig in Beziehung auf das zu verwendende Feuerungsmaterial arbeiten. In meiner Anstalt werden zu 2000 Portionen Essen nur etwa für $1\frac{1}{3}$ \$ Feinstohlen verbraucht.

Die Erfahrung hat gezeigt, daß bei 1000 Portionen fast dieselbe Feuerung verbraucht und derselbe Arbeitslohn verausgabt wird.

Ich möchte daher die tägliche Zubereitung von 800 Portionen für das Minimum halten, wenn eine besondere Wohlfeilheit der Zubereitung erzielt werden soll. Je mehr dieses Minimum überstiegen wird, um so billiger werden sich verhältnißmäßig die Kosten der Zubereitung und des ganzen Betriebes herausstellen.

Das Gebäude selbst ist etwa 65 hannoversche Fuß lang und 40 Fuß breit; ein Stodwerk, etwa 12 Fuß hoch. Im obern Theile ist dem Hausverwalter eine Wohnung eingeräumt. Außerdem werden daselbst jetzt noch ein drittes Speisezimmer und einige Lagerräume für Victualien eingerichtet.

Aus der angeschlossenen Zeichnung wird man die innere Einrichtung des Gebäudes vollständig sehen, wie denn auch die Größen der verschiedenen Räume und deren Zwecke in der Zeichnung angegeben sind. Zum besseren Verständniß füge ich noch folgende Bemerkungen hinzu:

a Dieser Vorbau hat vorgebaut werden müssen, damit die vor dem Fenster b Marken tausenden Personen vor dem Wetter geschützt sind; bei

c ist der Eingang der speiseholenden Personen, letztere gehen von c nach

d wo die drei Speise-Ausgabe-Fenster sich befinden; bei

e ist der Ausgang für die speiseholenden Personen; bei

f ist der Eingang in die Speisezimmer für die in der Anstalt selbst zu Mittag Essenden. Jedes Zimmer hat einen Raum für 50 Personen zur Zeit; da jede Person etwa $\frac{1}{4}$ Stunde Zeit gebraucht, so können in der zweistündigen Eckzeit, von 11 bis 1 Uhr, in beiden Zimmern etwa 800 Personen essen. Es hat sich dieser Raum noch als unzureichend erwiesen, weshalb ich im obern Stod noch ein Zimmer von ähnlichem Raumgehalt habe eingerichtet lassen.

g sind die Fenster, durch welche den in der Anstalt essenden Personen das Essen aus der Küche zugereicht wird, gegen Abgabe der vorher gelösten Speisemarken.

In den Speise-Zimmern sind eichene lackirte Tische und Bänke aufgestellt, es sind eine Anzahl gläserner Salzfüßer und einige große Krüge mit frischem Wasser nebst Trinkgläsern aufgestellt, es sind ferner Bekanntmachungen wie das am Schluß hinzugefügte Exemplar B ausgelegt, in welchen die zu beachtenden Regeln beim Besuche der Speisezimmer vorgeschrieben sind. Die Speisezimmer werden im Winter erwärmt.

In der Küche ist:

i der Herd, in welchem die 8 kupfernen, intwendig verzinnnten

ii Kessel eingemauert sind.

Jeder Kessel hat einen Durchmesser von 3 Fuß 2 Zoll und eine Höhe von 2 Fuß 3 Zoll und enthält etwa 340 hannoversche Quartier Raumgehalt. Die Kessel sind am Boden und an den Seiten fest ins Mauerwerk eingemauert, haben also unter dem Boden keine Feuerungs-Einrichtungen.

k ist der den Herd umgebende hölzerne, mit Zinkblech umgebene Dampf-Fang, welcher die Wasserdämpfe mittelst eines Zinkrohrs zum Dache hinausführt.

m ist das 3 Zoll weite kupferne Dampfrohr, welches die etwa $1\frac{1}{2}$ Atmosphären oder 90 Grad Reaumur heißen Dämpfe vom Dampfkessel in die Speisekessel führt. Ueber jedem der Kessel zweigt sich ein 1 Zoll weites Rohr vom Hauptdampfrohr ab, geht an der einen Seitenwand im innern Kessel bis auf den Boden desselben, windet sich einmal in Form eines Ringes auf dem Boden herum, und läßt aus den in diesem ringförmigen Rohr befindlichen, etwa $\frac{1}{2}$ Zoll weiten Löchern die Dämpfe in den Kessel treten. Dieses 1 Zoll weite Rohr hat an der Stelle, wo es von dem dreizölligen Hauptrohr abzweigt, einen Hahn zum Zulassen der Dämpfe in den Speisekessel. Dieses einzöllige Rohr kann von dem Hauptrohr, behuf Vornahme der Reinigung, leicht abgeschroben werden.

n sind 2 kupferne Kessel oder Bassins mit doppelten Wänden und Boden, etwa von gleichem Rauminhalte wie die Speisekessel i. Dieselben sind mittelst eines $\frac{1}{2}$ Zoll weiten kupfernen Dampfrohres mit dem Hauptdampfrohr m verbunden. Wenn der an der Kupfernen, etwa 1 Fuß weiten Kugel

o befindliche Hahn geöffnet wird, so treten die Dämpfe in die doppelte Wandung und in den Bodenraum der Bassins n, und erwärmen die in den Bassins enthaltenen Speisen, ohne daß die Dämpfe unmittelbar in die Speisen selbst hineindringen und dieselben verdünnen können. In diese Bassins n werden in der Mittagszeit die fertigen Speisen mittelst großer Züllbeden aus den Kochkesseln getragen und aus den Bassins n, mittelst blecherner Züllstellen, jede 1 Quartier haltend, in die Töpfe der Abholenden oder in die Schüsseln der Speisenden gefüllt.

An der hohlen kupfernen Kugel o ist noch ein dritter Hahn befindlich, zum Ablassen des in dem Dampfrohr m sich condensirten Wassers.

p ist ein kleiner Feuerheerd zu offenem Feuer.

q ist der Hahn an dem Rohre, welches von dem außerhalb der Küche liegenden blechernen, etwa 5 Fuß hoch über dem Boden der Diehle angebrachten, etwa 50 Eimer reinen kaltes Wasser enthaltenden Bassin

r kommt. Unter dem Hahn q wird ein Blechrohr gelegt, wenn man kaltes Wasser in die Speisekessel führen will.

Unter dem ganzen Hauptgebäude befinden sich Keller, um in denselben die nöthigen großen Quantitäten Vorräthe für den Winter aufzubewahren. In diesen Kellern ist etwa Raum zur Aufbewahrung von 4000 Hinton Kartoffeln.

Die Speisekammer ist allerdings reichlich klein, es war auch das ganze 2e Speisezimmer ursprünglich zur Speisekammer bestimmt, mußte aber zum Speisezimmer in Gebrauch genommen werden.

Die Speisezimmer, sowie die Küche und das Bureau, sind einfach mit einer gelblichen Reimsfarbe angemalt.

Der Dampfessel ist in einem kleinen Gebäude außerhalb des Hauptgebäudes befindlich.

Derselbe liefert die Dämpfe zum Kochen der Speisen, ist 12 Fuß lang, hat $3\frac{1}{8}$ Fuß Durchmesser, ist cylindrischförmig mit abgerundeten Enden, und ist von $\frac{1}{4}$ Zoll dicken Eisenblech-Platten zusammengeietet.

Unter diesem Kessel liegt ein Siederohr von $9\frac{1}{2}$ Fuß Länge und $2\frac{1}{2}$ Fuß Breite, und ist mit dem über ihm liegenden Kessel durch zwei etwa 10 Zoll weite Rohre verbunden. An dem Dampfessel sind die nothwendigen Sicherheits-Apparate, als Sicherheits-Ventil, Probiröhre, Manometer, Wasserstandglas und Schwimmer, angebracht. Der Kessel wird mittelst einer kleinen mit der Hand zu bewegenden eisernen Druckpumpe aus dem dicht beim Dampfessel gegrabenen Brunnen mit Wasser versehen.

Der Schornstein ist 60 Fuß hoch, im Innern 2 Fuß \square weit. Eine Höhe von 50 Fuß würde genügend gewesen sein, aber erfahrungsmäßig verstärkt sich der Zug mit der Höhe des Schornsteins bedeutend, und bewirkt dadurch einen Minderverbrauch von Feuerung.

In dem kleinen etwa 27 Fuß langen, 14 Fuß breiten, aus einem Stodwerke bestehenden Nebengebäude werden durch etwa 24 Frauenzimmer die Kartoffeln geschält und sonstiges Gemüse gereinigt, auch ist darin ein eingemauert eiserner Kessel befindlich, um heißes Wasser machen zu können. Ferner sind daselbst zwei kleine von Amerika eingeführte Maschinen in Thätigkeit gesetzt, welche augenblicklich noch an Mängeln der Construction leiden. Wenn diese beseitigt sind, werden dieselben sehr wesentliche Dienste leisten, indem allem Anscheine nach eine solche Maschine das 4- oder 5fache einer mit der Hand schälenden Person leisten und daneben die Kartoffeln weit feiner schälen wird, als solches mit der Hand zu geschehen pflegt.

Was den Kostenpunct der ganzen Anlage anlangt, so kann ich die ganze Summe augenblicklich noch nicht genau angeben, wegen mancher mir noch fehlenden Bau-Rechnungen, wozu, als die nachstehenden Zahlen nur als möglichst annähernde gelten können.

Durch beidige Tagelöhner ist

das Hauptgebäude zu	5800 ₰ Preuß. Court.,
das Dampfesselhaus zu	500 " " "
der Schornstein zu	250 " " "
das Nebengebäude und die Aborte zu	400 " " "

also sämtliche Baulichkeiten zu

6950 ₰ Preuß. Court.
 geschätzt, ohne den Vorbau a.

Nach meinen genau geführten Baurechnungen hat mir die Anlage der Gebäude, des Schornsteins, des Dampfessels, der Dampfheizung folgende Ausgaben verursacht:

die Gebäude incl. des Schornsteins	6000 ₰ Preuß. Court.,
der Dampfessel mit allem Zubehör	900 " " "
das Kupfergeräth, nämlich die 8 Speise-Kochessel, 2 Doppeltessel oder Bassins, die Dampf- und Wasserföhren	800 " " "
dem Klempner für den Dampfzug und sonstige Arbeit	150 " " "
Eisengußsachen, Kosten, Heerdplatten etc.	150 " " "

Summa aller Kosten... 8000 ₰ Preuß. Court.,

ohne den Werth des Grundstücks, auf welchem die Gebäude erbaut sind, welches 30 Quadratruthen Größe hat, und wofür ich 750 ₰ Courtant an Kaufpreis bezahlt habe.

Zu alle dem werden bei Bereitung von 2000 Portionen verbraucht etwa 12 hiesige Himpten Steinkohlen, wovon jeder 56 \mathcal{R} wiegt und jetzt etwa 2 gr 8 h kostet.

Es sind jetzt bei der Anstalt angestellt:

- 1 Hausverwalter,
- 1 Koch,
- 1 Gehülfe,
- 1 Heizer,
- 4 Frauen, welche in der Küche beschäftigt werden,
- 26 Frauen zum Kartoffelschälen, so wie zur Reinigung des übrigen Gemüses.

Der Gehalt aller dieser Personen findet sich in den nachfolgenden speciellen Unkosten-Berechnungen angegeben. Jede dieser Personen erhält außer dem Gehalt täglich eine Portion Essen unentgeltlich.

Das Fleisch wird von hiesigen Knochenhauermeistern gekauft, wovon jeder eine Woche hindurch das Fleisch liefert. Dieselben dürfen nur ausgezeichnet gutes Fleisch liefern: für Knochen werden vom Kaufpreise 10 Procent zurückgerechnet.

Die Kartoffeln und die übrigen Gemüse und Victualien werden in Hannover und in der Umgegend in großen Quantitäten, zu möglichst billigen Preisen, angekauft. Die jetzt bezahlten Preise finden sich in den nachfolgenden Berechnungen angegeben.

Der Hausverwalter leitet nach den ihm ertheilten Instructionen unter Aufsicht seiner Frau das ganze Oekonomische der Anstalt, überwacht die Angestellten, führt die Bücher, verkauft die Speisemarken, empfängt dafür die Zahlung und liefert solche in meinem Comptoir ab, besorgt die Einkäufe der nöthigen Victualien zc. zc.

Der Koch beschäftigt sich allein mit der speciellen Anfertigung der Speisen. Der Gang des Geschäfts ist etwa folgender: Morgens 6 Uhr wird das Fleisch, jetzt bei 2000 Portionen etwa 340 \mathcal{R} täglich, nachdem sämtliche Knochen ausgelöst sind, mit Wasser in einen oder mehrere Kochtessel gethan und die Dämpfe werden hineingelassen. In 2 $\frac{1}{2}$ bis 3 Stunden, also etwa 9 Uhr, ist das Fleisch gar, die Knochen werden separat in kleine Stücke zerhauen und in einem Kessel mit Wasser der Einwirkung der Dämpfe ausgesetzt. Kartoffeln und sonstiges Gemüse wird etwa 8 Uhr in andere Kochtessel gethan und möglichst rasch gar gekocht und dann längere Zeit gedämpft. Aus dem Fleischtessel und demjenigen, in welchem die Knochen gekocht sind, wird die Bouillon abgenommen, solche in die Kartoffeln- und Gemüsetessel gethan, und unter Hinzuhun der nöthigen Gewürze alles nochmals zusammen gekocht, so daß gegen 10 $\frac{1}{2}$ Uhr alles vollständig fertig und zum Ausfüllen bereit ist. Das Fleisch wird, nachdem es gar gekocht, in einzelne kleine Stücke nach der Erfahrung und dem Augenmaas zerhauen, jedes Stück ist für eine Portion Mittagessen bestimmt und wiegt etwa vor dem Kochen 5 bis 6 \mathcal{L} h.

Um 11 Uhr beginnt die Antheilung der Speisen und dauert bis 1 Uhr. Jeden Tag wird gekocht, mit Ausnahme der Sonn- und Festtage. Die Speisemarken, à 1 gr , werden im Bureau neben der Küche verkauft, sind auch beim Kaufmann Herrn Vordemann in Hannover zu haben.

In der Regel werden am Montage von vielen Theilnehmern für die ganze Woche Abonnementsmarken genommen, viele aber ziehen es vor, sich jeden Tag eine Marke zu lösen. Die Speisemarken sind aus Zinblech geschnitten, die Abonnementsmarken sind rund, etwa 1 $\frac{1}{4}$ Zoll im Durchmesser groß. Die Tagemarken sind viereckig, von derselben Größe, und sind die Worte:

„Georg Egestorff Speise-Anstalt“

eingepreßt.

Nachdem die Speisen mittelst Züllbeden aus den Kochtesseln in die kupfernen, zum Zweck des Warmhaltens mit doppelten Wänden versehenen Kessel oder Vassins, u der Zeichnung, gebracht sind, empfängt ein Mann an den drei Fenstern, an welchen das Essen ausgegeben wird, die Speisemarken und die leeren Töpfe, ruft laut die Anzahl der in jeden Topf zu füllenden Portionen aus und übergiebt die Töpfe an eine der neben den Kesseln stehenden drei Frauenzimmer, wovon zwei mittelst Züllkellen, genau 1 Quartier enthaltend, in jeden Topf die abgeriefene Anzahl Portionen einmessen, die dritte Frau aus einem vor ihr stehenden, mit Fleischstücken gefüllten, unten mit warmen Wasser erwärmten blechernen Behälter so viel Stücke Fleisch als Portionen Essen in jeden Topf legt und sodann den also gefüllten Topf zurück zum Speise-Ausgabe-Fenster reicht.

Ganz dasselbe Verfahren findet statt mit den in den Speisezimmer verlangten Portionen Essen, nur mit dem Unterschiede, daß jede Portion in einer weißen Porzellanschale nebst einem Löffel von Britanniametall den Gästen gegen Darreichung der vorher am Bureau gelösten Speisemarken in die Fenster der Speisezimmer gereicht wird.

Ich habe es vorgezogen, statt in brannen irdenen Schüsseln, das Mittagessen den Gästen in freilich etwas theureren weißen Porzellanschüsseln zu reichen, wodurch das Ganze ein appetitlicheres, netteres Ansehen bekommt. Durch die bisherige Erfahrung hat sich erwiesen, daß die Portion reichlich groß gewesen, selbst für den stärksten Esser. Häufig fällt es vor, daß die Schüsseln nicht ganz geleert wieder zurückgereicht werden.

Die Fleischportion in jeder Portion Essen ist allerdings so klein, allein durch die außerordentliche Kraft der Dämpfe wird aus der ganzen großen Fleischquantität, aus den Knochen, dem Marke und den Sehnen die Kraft heraus und in die Speisen gekocht, weit mehr als solches mittelst Kochen bei offenem Feuer möglich ist, weshalb die zubereiteten Speisen der Anstalt eine so auffallende Kraft und Nahrungsfähigkeit haben.

Was den Kostenpunct der Speise-Zubereitung anlangt, so verweise ich auf die untenstehenden, durchaus speciellen Berechnungen N^o 1 bis incl. 7.

N^o 1 ist die Einnahme- und Ausgabe-Rechnung vom 14. August bis 30. September incl., aus welcher das Resultat hervorgeht, daß ein Ueberschuß der Einnahme über die Ausgabe von 17 \mathcal{R} 19 gr 2 h vorhanden war.

Durch dies Resultat ist dargethan, daß nach hiesigen Verhältnissen, bei nicht höherem Preise der Kartoffeln, als dem bis jetzt bezahlten von 10 gr bis 10 gr 8 h per Hannover'schen Glimpen, die Anstalt beim Verkaufspreise von 1 gr für jede Portion Essen gerade existiren kann, wenn für das Anlage-Capital keine Zinsen berechnet werden. Soll dagegen eine Anstalt auch die Zinsen des Anlage-Capitals aufbringen, so kann dies entweder durch eine geringe Erhöhung des Verkaufspreises des Essens oder durch eine strengere Deconomie in den Zuthaten leicht erreicht werden.

Die Zinsen des Anlage-Capitals von 8000 fl betragen zu 4% jährlich 320 fl , also auf ohngefähr 300 Arbeitstage vertheilt täglich 21 $\frac{1}{2}$ Gutegroschen. Sollen diese durch Erhöhung des Verkaufspreises aufgebracht werden, so würde, bei der Ausgabe von täglich 2000 Portionen, jede Portion um $\frac{1}{2}$ Pfennig theurer verkauft werden müssen. Da nun der Preis nach Bruchpfennigen nicht gestellt werden kann, so würde man den Preis des Essens während sieben Wochen, also ohngefähr während des achten Theils des Jahres für jede Portion auf 13 h , die übrige Zeit aber auf 12 h festzusetzen haben, wodurch dann die Zinsen gedeckt wären.

Will man den zweiten Weg einschlagen und durch größere Deconomie in den Zuthaten die fraglichen Zinsen aufbringen, so ist auch dies leicht durch eine unbedeutende Verringerung des Fleischverbrauchs zu erreichen.

Bei täglich 2000 Portionen Essen werden etwa 333 Pfund Fleisch, also für ohngefähr 37% fl verbraucht.

Da nun wie oben gezeigt, täglich an Zinsen 21 $\frac{1}{2}$ Gutegroschen aufzubringen sind, so würde man nur täglich an dem Fleischverbrauch acht Pfund zu sparen brauchen, wodurch die Kräftigkeit der ganzen 2000 Portionen nicht auf bemerkbare Weise gemindert werden würde.

Sowohl der eine wie der andere Weg wird eingeschlagen werden können, ohne der Gemeinnützigkeit der Anstalt und dem verfolgten Zwecke irgend erheblichen Abbruch zu thun.

Zum Betriebe selbst, abgesehen vom Anlage-Capitale, würde kein großes Capital erforderlich sein, da die Speisen gegen baare Zahlung verkauft werden und die Auslage des ersten Tages bereits nach Mittag desselben Tages erlöset ist. Es genügen etwa 200 fl eins für alles zu dem Zwecke. Allein hierbei ist nicht zu übersehen, daß etwa im October jeden Jahres die Anstalt sich auf die folgenden 8 bis 9 Monate bis zur nächstjährigen Ernte mit Früchten, namentlich mit Kartoffeln, versehen muß, wozu ein verhältnismäßig bedeutendes Capital erforderlich ist, und wird z. B., wenn ich auf die tägliche Vereitung von 2000 Portionen Mittagessen rechne und nur auf 9 Monate im voraus die Anstalt mit Kartoffeln versehen will, bei dem nunmöglichen Preise von 12 gr per Glimpen eine Quantität von circa 12000 Glimpen für die Summe von 6000 fl angekauft werden und auch für Kellerraum geforgt werden müssen.

Ans der Kostenberechnung N^o 1 geht ferner hervor, daß die Vereitigungskosten jeder Portion Mittagessen mit Ausnahme der Zuthaten, also allein die Arbeitslöhne und die Feuerung per Portion 1 fl 39 $\frac{1}{1000}$ h , also etwa 1 $\frac{1}{2}$ h betragen, wie denn ferner aus den Berechnungen 2 bis 7 incl. hervorgeht, daß die Feuerung allein zur Vereitigung von 2000 Portionen Essen täglich auf etwa 1 fl 8 gr zu stehen kommt und gerade in dieser Wohlfeltheit liegt der Grund, daß die Portion so guten Essens für den gewiß sehr mäßigen Preis von 12 h geliefert werden kann. Die große Gemeinnützigkeit solcher Anstalten liegt daher am Tage.

Die Berechnungen N^o 2 bis 7 incl. bezwecken ferner die Anfertigungskosten jeder einzelnen Speiseart, so wie den Wechsel zwischen den verschiedenen Speisearten speciell darzustellen.

Bei jeder der verschiedenen Speisearten kommen nach jener Berechnung 2000 Portionen Essen auf einige Thaler über oder unter 80 fl , im Durchschnitt auf 80 fl zu stehen. Da nun der Verkaufspreis von 2000 Portionen à 1 gr sich auf etwa 83 fl berechnet, so übersteigt die Einnahme die Ausgabe um einige Thaler, welche für etwa vorfallende Reparaturen an dem Küchengeräthe, etwa nöthige Ergänzungen und sonstige vorfallende nicht vorherzusehende Ausgaben zu rechnen sind.

Außer den in den Berechnungen N^o 2 bis 7 incl. aufgeführten sechs Speisearten sind noch folgende zu erwähnen:

Stekrüben mit Kartoffeln und Hammelfleisch,
weiße Rüben und beagleichen,
saure Kartoffeln mit Rindfleisch,
Erbsen mit Kartoffeln und Schweinefleisch,
Linsen mit Kartoffeln und Schweinefleisch,

und werden diese sämmtlichen Speisearten im gehörigen Wechsel, je nach der Jahreszeit und nach den vorhandenen Vorräthen gereicht.

Als die beliebtesten der Speisearten haben sich im Publico herausgestellt:

weißer Kohl mit Kartoffeln und Hammelfleisch,
Reis mit Kartoffeln und Rindfleisch,
Graupen mit beagleichen.

Der Koch ist von mir beauftragt, die Speisen nicht zu dünn und suppenartig, sondern in einer solchen Consistenz zuzubereiten, welche von den Hausfrauen durch den technischen Ausdruck — schmal gekocht — bezeichnet wird. Ich habe ferner den Koch instruiert, die Speisen mit solchen Gewürzen zu versehen, welche denselben einen angenehmen, kräftigen, pilanten, Appetit erregenden Geschmack geben, und auch darauf zu halten, daß die Farbe der Speise hell, klar und reinlich sei.

Sehr häufig durch mich eingezogene Erkundigungen bei den Gästen haben mir die Ueberzeugung gegeben, daß die Speisen, in solcher Weise zubereitet, allgemein befriedigt haben, und jede Speise-Anstalt wird wohlthun, sorgfältig auf die Schmachthaftigkeit der Speise, selbst mit dem Opfer einer Mehrausgabe zu halten.

Es wird hier am Orte sein, darauf aufmerksam zu machen, daß die Prosperität einer solchen Anstalt entchieden von der Geschicklichkeit und der Umsicht des Kochs abhängt, und würde man sehr irren, wenn man diesen Posten zweckmäßig glaubte durch irgend eine minder geschickte Person besetzen zu können. Die Wichtigkeit dieses Umstandes erkennend, erkläre ich mich gern zur Gestattung der Aulernung von Kochen in meiner Anstalt bereit.

Eine wesentliche Hauptsache beim Betriebe einer solchen Anstalt ist die Beobachtung größtmöglicher Reinlichkeit. Das Kochen mit Dampf erleichtert dieses sehr, da in der Küche selbst unter dem großen Kochherde durchaus kein Brennmaterial angewandt wird. Zum Zwecke der Reinlichkeit habe ich, wie bereits oben angeführt, statt irdener weißer Porzellan-Geschüßeln angeschafft, welche nach deren Gebrauch sofort wieder gereinigt werden.

Sämmtliches Küchenpersonal, der Koch, der Speise-Ausfüller dürfen nur in auf meine Kosten angeschaffter weißer Kleidung, die bei den Speisen umgehenden Frauen nur in reinen weißen Mägen und Schürzen erscheinen, und müssen in ihrem ganzen Anzuge sich reinlich und sauber zeigen.

Dadurch wird so empfehlend und angenehm auf die Speise-Empfänger eingewirkt, daß selbst Honoratioren mit großem Vergnügen und Appetit in der Anstalt gespeist haben.

Was die Buchführung und Controle anlangt, so ist solche so einfach als irgend möglich eingerichtet. Der Hausverwalter, welcher alle Einkäufe besorgt, hat ein Material-Register zu führen, in welchem jedes Material und Vicinal ein Conto hat, mit Einnahme und Ausgabe, in welches in die Einnahme jeder Einkauf, in die Ausgabe der tägliche Verbrauch eingetragen wird.

Jeden Monat wird der vorhandene Vorrath aufgenommen und muß solcher mit dem Conto des Material-Registers übereinstimmen.

Das Gelbgeschäft ist dem Hausverwalter möglichst fern zu halten, weil derselbe dadurch zu sehr von anderen ihm obliegenden Geschäften abgehalten werden würde. Alle Einkäufe macht derselbe und stellt über die sofort zu zahlenden Beträge Anweisungen auf mein Comptoir aus, wo dieselben bezahlt, und die Beträge in ein Cassa-Buch in Ausgabe notirt werden.

Der Speisemarken-Verkauf ist dem Hausverwalter übertragen. Der Verkauf findet hauptsächlich von 11 bis 1 Uhr jeden Wochentag, in der Speiseanstalt selbst statt; jeden Abend hat der Hausverwalter den Betrag für die an dem Tage verkauften Speisemarken am Comptoir abzuliefern und werden ihm diese Beträge in einem Buche quittirt, und an der ganzen, ihm früher eingehändigten Marken-Anzahl gut geschrieben, nachdem jene Beträge in dem am Comptoir geführten Cassa-Buche in Einnahme notirt sind.

Es ist eine Hauptsache, zum Empfang der Speisemarken in der Mittagszeit beim Abholen der Speisen Vertrauenspersonen zu wählen, damit man versichert ist, daß alle Marken, wofür Speisen verabreicht sind, auch wirklich wieder dem Comptoir eingeliefert, auch keine Speisen ohne Marken ausgegeben werden. An dem Hauptenster, an welchem der meiste Andrang stattfindet, ist ein Mann, an den zwei Fenstern zu den Speisezimmern sind zwei Frauen mit der Annahme der Marken betraut, welche dieselben sofort nach Empfang in verschlossene Büchsen zu werfen haben, zu welchen die Schlüssel nur allein am Comptoir in meiner Behausung befindlich sind. Nach Beendigung der Speise-Ausgabe werden die drei Büchsen zum Comptoir gebracht, daselbst geöffnet, die darin enthaltene Marken-Anzahl gezählt, die gefundene Anzahl in einem Buche dem Hausverwalter zur Laß geschrieben und selbige demselben sofort nebst den leeren verschlossenen Büchsen wieder zurückgeschickt.

In solcher Weise werden in dem mit dem Hausverwalter gehaltenen Marken-Conto-Buche demselben die ihm zuerst gegebene Anzahl Marken und die jeden Tag aus den Büchsen entnommenen, ihm successive wieder zurückgegebenen Marken zur Laß geschrieben, wogegen ihm für die von ihm dem Comptoir abgelieferten Gelbbeträge, die entsprechende Anzahl Marken à 1 gr das Stüd berechnet, wiederum gutgeschrieben werden. Am Schlusse jeden Monats muß dann beim Hausverwalter diejenige Anzahl Marken vorrätig sein, für welche derselbe nach dem Buche kein Geld abgeliefert oder kein Geld mehr vorrätig hat.

Das vorerwähnte Cassa-Buch wird am Ende jeden Monats abgeschlossen und der Cassa-Vorrath auf den folgenden Monat vortragen.

In Fällen, wo die Ausgaben die Einnahmen überschreiten, wie bei Einkäufen größerer Vorräthe, leiste ich aus meiner Privat-Cassa Vorschüsse, welche mir gutgeschrieben und mir später successive wieder ersetzt werden, sobald der Cassen-Zustand solcher gestattet.

Der Hausverwalter hat außer der vorstehend erwähnten Rechnung auch noch ein Lohn-Register über sämmtliche zu zahlende Löhne, unter namentlicher Aufführung der Angestellten, zu führen.

Hiermit glaube ich sämmtliche Zweige der Speise-Anstalt hinlänglich besprochen, nichts Wesentliches übersehen zu haben. Sollte Letzteres dennoch der Fall sein, so bin ich zur Ertheilung jedes ferneren Aufschlusses gern bereit.

Ich darf schließlich nicht unerwähnt lassen, daß in Leipzig eine ähnliche Speise-Anstalt existirt, wie die meinige, und weiß mit herzlichem Danke es zu erkennen, wie zuvorkommend und freundlich man mir in jener Anstalt jede gewünschte Belehrung und Erläuterung ertheilt hat.

Möge denn die Vorsehung wie bisher, so auch ferner meine Anstalt und ihre Wirksamkeit segnen, und möchten auch an anderen Orten derartige, für die geringeren Volksschlassen höchst gemeinnützig wirkende Anstalten ins Leben gerufen werden!

Georg Egestorff.

N a c h t r a g.

Die erste Einrichtung war der Art, daß beim Kochen die Kessel nur lose mit den Deckeln bedeckt waren; die sich entwickelnden Dämpfe strömten aus den Kesseln unter den Dampfhang k. und wurden mittelst des von letztem zum Dache des Gebäudes hinausführenden etwa 2 Fuß □ weiten Zintrohrs in die freie Luft abgeführt: da aber die Dämpfe in weit größerer Menge sich bildeten, als das Zintrohr im Stande war abzuführen, so wurde die Küche stets mit Dämpfen angefüllt, welches sehr belästigte. Um diesen Uebelstand zu entfernen, ließ ich etwa 3 Fuß hoch über dem Herde unter dem Dampfange ein etwa 10 Zoll im Durchmesser haltendes Zintrohr anbringen von der Länge des Herdes, welches mittelst eines Seiten-Rohres in oben erwähnites 2 Fuß □ weites, zum Dache hinausführendes Rohr einmündet. In dieses 10zöllige Zintrohr münden aus allen 8 Kesseln 8 Stüd, etwa 3 Zoll weite Zintrohre ein, welche mit ihrem obern Ende in die an dem 10zölligen Zintrohre angebrachten Hülßen, mit ihrem untern Ende in die auf den Kesseldeckeln angebrachten Hülßen eingeschoben werden und beliebig eingesezt und abgenommen werden können. Am untern Ende dieser letzten Rohre, da wo sie auf den Deckeln des Kessels anschließen, sind Schieber angebracht um den Abfluß der Dämpfe aus den Kesseln reguliren zu können.

Die Kesseldeckel sind mit kleinen Klammern und Schrauben an den Kesseln befestigt. Auf diese Weise werden die in den Kesseln entwickelten Dämpfe durch die kleinen 3 Zoll weiten Rohre in das 10 Zoll weite Rohr und von diesem durch das 2 Zoll □ weite Rohr zum Dache hinausgeführt, durch welche Einrichtung in der Küche jede Belästigung durch Dämpfe vermieden wird und auch ermöglicht wird, die Speisen in den Kesseln unter stäterm Dampfdrucke, also ökonomischer zu kochen.

Da bei schlechtem, regnichtigem Wetter, jedesmal einige hundert Portionen Essen täglich weniger von der Speise-Anstalt abgefordert wurden als an Tagen an welchen es gutes Wetter war, so überzeugte ich mich dadurch, daß manchen der auf der, der Speise-Anstalt entgegengesetzten Seite der Stadt Hannover wohnenden Personen der Weg von ihrer Wohnung zur Speise-Anstalt zu weit entfernt war. Ich entschloß mich daher, mitten in der Stadt noch eine Speise-Ausgabe zu etabliren, zu welcher das Essen von der Speise-Anstalt mittelst des nachfolgend beschriebenen Wagens gefahren und dafelbst portionsweise vertheilt wird.

Die Vorderräder des Wagens sind $2\frac{1}{2}$ Fuß, die Hinterräder $2\frac{1}{2}$ Fuß hoch, die Radfelgen 6 Zoll breit, letzteres deßhalb, um dem Wagen einen weniger schwankenden, schüttelnden Gang zu geben.

Auf den Äxen ruht der etwa $14\frac{1}{2}$ Fuß lange, $4\frac{1}{4}$ Fuß breite, 3 Fuß hohe Wagenkasten aus dünnen Dielen, in welchen der Länge des Wagens nach drei kupferne Speisetessel gestellt sind, in welche das Essen kochend heiß in der Speise-Anstalt eingefüllt wird. Jeder Kessel hat etwa dieselbe Größe wie die Seite 4 beschriebenen Kochkessel. Jeder Kessel hat einen doppelten kupfernen Deckel, wovon der untere etwa 6 Zoll concav in den Kessel, der obere convex nach oben hin gearbeitet ist, wodurch, wenn beide Deckel aufeinander gelegt sind, sich ein 6 Zoll weiter Raum von der Größe der ganzen Kesselfläche bildet, in welchen Raum so viele Fleischstücke gethan werden, als Portionen Essen in die 3 Kessel gethan sind. Auf diese Weise wird das Fleisch sowie das Essen selbst warm erhalten. Die Kessel enthalten jeder etwa 350, alle drei also etwa 1000 Portionen und sind ringsum in dem Wagenkasten mit Heu recht dicht umstopft, und beim Fahren oben mit dem Wegnehmen eingerichteten Heu-Matzen bedeckt.

Der Wagen wird oben durch einen nach der Seite zu zu öffnenden Deckel verschlossen. Die Deckel der Kessel sind durch eine quer über denselben liegende Eisenstange auf dem Kessel befestigt.

Der Wagen wird von der Speise-Anstalt mit einem Pferde in den zur Speise-Ausgabe bestimmten in zwei Theile durch eine Wand abgetheilten Raum hineingefahren und die Speise aus dem zuvor geöffneten Wagen und Kesseln unmittelbar in die Töpfe und Schalen der Speise-Empfänger eingefüllt, so daß also die Kessel unangerührt auf dem Wagen stehen bleiben.

Ich hatte die Absicht, die Kessel von unten durch eine Gasflamme zu erwärmen, wenn sich ein zu starkes Abkühlen der Speisen beim Transport ergeben hätte, weshalb ich den Boden der Kessel auf etwa 1 Fuß Durchmesser mit einem nach untenstehenden Rande versehen habe, in dessen inneren Raum die Gasflamme den Boden des Kessels von außen erwärmen sollte. Allein schon nach wenigen Tagen des Gebrauchs hat sich ergeben, daß selbst bei 10 Grad Reaumur Kälte und nachdem die Kessel behuf Ausgabe der Speise bereits eine Stunde geöffnet gewesen waren, dennoch die Speise fast kochend heiß, und noch nicht die geringste Abkühlung daran zu bemerken war.

Es ist nun auf diese Weise dargegan, daß es sehr wohl auf höchst einfache Weise möglich ist, Speisen von der Speise-Anstalt selbst, auf ziemlich große Entfernungen durchaus warm bleibend, zu transportiren, was namentlich in größeren Städten von großer Wichtigkeit sein möchte.

Behuf Ersatz der Transportkosten habe ich den Preis der Portion um 1 Pfennig erhöht, also auf 13 Pfennig festgesetzt, welchen Preis das Publicum gern bezahlt. Natürlich ist auf der Speise-Ausgabestelle ein Marken-Berkauf und eine Marken-Einnahme, letztere für die verabsfolgten Speisen etablirt.

Die Marken habe ich aus Papp anfertigen und mit dem Wochentage bezeichnen lassen, an welchem allein jede derselben gültig ist, und werden stets nur Speise-Marken für den folgenden Tag, also z. B. am Montag nur für den Dienstag gültige Speisemarken verkauft, um dadurch in den Stand gesetzt zu werden, schon am Vormittage des Tags genau zu wissen, wie viel Portionen Speise den folgenden Tag zur Ausgabe-Stelle geschafft werden müssen.

U n h a n g.

Erste Berechnung.

Einnahmen.	fl	gr	s	Ausgaben.	fl	gr	s
Vom 14. August bis 30. September 1855 sind in 40 Tagen eingenommen für verab- reichte 62733 Port. Mittagessen à 1 gr	2613	21	—	Für den Einkauf von diversen Victualien und Waren sind verausgabt vom 14. August bis 30. September in 40 Tagen	630	3	6
Für Talg ist eingenommen.	8	8	—	Für diverses Fleisch, 9870 lb	1141	19	6
Für Knochen	4	20	4	Für Kartoffeln	753	13	6
Für Abfall	5	—	—	Für Steintohlen, 448 Himpten	40	10	8
Für diverse übergebliebene Speisen, à 6 s pro Portion verkauft	16	19	6	Diverse Löhne	293	11	10
Am 30. September war von den bis dahin aufgetauften Victualien vorrätig an Werth	228	9	4	Die Ausgabe von der Einnahme abgezogen, bleibt Ueberschuß	17	19	2
=	2877	6	2	=	2877	6	2

Das Resultat dieser Berechnung ist folgendes:

Es sind verkauft oben berechnete	62733 Portionen,
Außerdem an übrig gebliebenem Essen, à 6 s pro Portion, verkauft für 16 fl 19 gr 6 s, beträgt	807 "
Das Dienst-Personal der Anstalt hat gratis erhalten	982 "

Es sind also zubereitet in Summa 64522 Portionen.

Die Zubereitung dieser Anzahl Portionen hat an Ausgaben veranlaßt für Zuthaten, die ersten drei Ausgabeposten, abzüglich der vier Einnahmeposten des gebliebenen Vorraths und der Einnahmen für Talg, Knochen u., also die Netto-Summe von 2279 fl; solches beträgt, auf 64522 Portionen vertheilt:

Unkosten an Zuthaten à Portion	10172 ¹⁰⁰⁰ s
Ferner an Unkosten für Steintohlen 40 fl, beträgt à Portion	128 ¹⁰⁰⁰ "
Endlich 293 fl für Löhne, beträgt à Portion	1263 ¹⁰⁰⁰ "

Zubereitungs-kosten Summa 11563¹⁰⁰⁰ s.

Da das gesammte Inventar jetzt noch ganz neu, und also im durchaus untadelhaften Zustande sich befindet, so sind noch keine Reparaturen und Ergänzungen erforderlich gewesen, was aber sicher in einiger Zeit der Fall sein wird, wozu denn wahrscheinlich Ueberschüsse wie der oben berechnete kaum ausreichend sein werden.

Aus nachfolgenden sechs Berechnungen ergibt sich nicht allein das Quantitäts-Verhältniß der zu jeder Speise-Art etwa erforderlichen Zuthaten und deren hiesige Preise, sondern auch der Gesammt-Kosten-Betrag für je 2000 Portionen.

Zweite Berechnung.				Dritte Berechnung.			
Weiz mit Kartoffeln und Rindfleisch.	fl	gr	s	Kartoffeln mit Petersilie und Rindfleisch.	fl	gr	s
200 lb Weiz..	16	—	—	80 Himpten Kartoffeln, à 10 gr 8 s	35	13	4
16 lb Weizenmehl	1	4	—	333 lb Rindfleisch	37	20	—
333 lb Rindfleisch	37	20	—	16 lb Weizl	1	4	—
40 Himpten Kartoffeln, à 10 gr 8 s	17	18	8	Gewürz, Petersilie	—	6	—
Suppenkraut	—	6	—	11 Himpten Kohlen, à 2 gr 8 s	1	5	4
Gewürznelken, schwarzer Pfeffer, Muskatnuß	—	5	4	Löhne wie 1. 2.	8	9	4
12 Himpten Steintohlen, à 2 gr 8 s	1	8	—	Summa	84	10	—
Diverse Löhne:				Vierte Berechnung.			
Der Koch, 1 Tag	1 fl	—	gr — s	Weiße Bohnen, Kartoffeln mit Rindfleisch.			
Hausverwalter	—	20	—	fl	gr	s	
1 Küchengeld	—	10	—	280 lb weiße Bohnen	12	15	4
1 Mann beim Dampfheißel	—	10	—	40 Himpten Kartoffeln	17	18	8
24 Frauen zum Schülen der Kartoffeln, à 4 gr 8 s	4	17	4	333 lb Rindfleisch	37	20	—
4 Frauen zu der Küchen- Arbeit, à 6 gr	1	—	—	40 lb Weizl	2	22	—
Löhne Summa	8 fl	9 gr	4 s	Gewürz	—	6	—
Summa	82	23	4	11 Himpten Steintohlen	1	5	4
				Löhne wie 1. 2.	8	9	4
				Summa	81	—	8

Fünfte Berechnung.			
Weißer Kohl und Kartoffeln mit Hammelfleisch.	fl	gr	sch
7 Schock Kohl.....	8	18	—
40 Himpten Kartoffeln	17	18	8
333 \mathcal{A} Hammelfleisch.....	37	20	—
40 \mathcal{A} Mehl.....	2	22	—
Gewürz.....	—	6	—
11 Himpten Steintohlen	1	5	4
Löhne wie \mathcal{A} 2.....	8	9	4
Summa...	77	3	4

Sechste Berechnung.			
Apfel und Kartoffeln mit Schweinefleisch.	fl	gr	sch
20 Himpten Apfel.....	6	16	—
10 \mathcal{A} Speck.....	2	12	—
200 \mathcal{A} Schweinefleisch	27	6	—
12 \mathcal{A} Schrup	1	8	—
60 \mathcal{A} Mehl.....	4	9	—
48 Himpten Kartoffeln	21	8	—
11 Himpten Steintohlen	1	5	4
Löhne wie \mathcal{A} 2.....	8	9	4
Summa...	73	1	8

Siebente Berechnung.			
Graupen und Kartoffeln mit Rindfleisch.	fl	gr	sch
200 \mathcal{A} Graupen.....	13	8	—
333 \mathcal{A} Rindfleisch.....	37	20	—
40 Himpten Kartoffeln	17	18	8
Gewürz.....	—	6	—
Mustard.....	—	8	—
11 Himpten Steintohlen	1	5	4
Löhne wie \mathcal{A} 2.....	8	9	4
Summa...	79	3	4

Bei obigen Berechnungen ist der Preußische Thaler zu 24 Gutzergroschen, der Gutzergroschen zu 12 Pfennig berechnet. Außer den oben angegebenen Vicinalien und Früchten werden noch folgende verbraucht und zu nebrigen Preisen jezt hier angekauft:

Apfel, pr. Himpten	fl	8	gr	sch
Wurzen, pr. Himpten	—	10	—	8
grüne Bohnen, pr. Himpten	—	6	—	—
Erbsen, pr. Himpten	2	—	—	—
Stedrüben, pr. Schock.....	—	12	—	—
Wurzen, pr. Schock.....	—	1	—	—
Pflaumen, pr. 100 \mathcal{A}	5	6	—	—
Salz, pr. 100 \mathcal{A}	—	20	—	—

Bei obigen Berechnungen ist der Preussische Thaler zu 24 Gütengroschen, der Gütengroschen zu 12 Pfennig berechnet. Außer den oben angegebenen Victualien und Früchten werden noch folgende verbraucht und zu neigen Preisen jezt her angekauft:

Apfel, pr. Himpten	— fl	8 gr	— sch
Birnen, pr. Himpten	— " 10 "	8 "	— "
grüne Bohnen, pr. Himpten	— " 6 "	— "	— "
Erbsen, pr. Himpten	2 "	— "	— "
Sträuben, pr. Schock	— " 12 "	— "	— "
Wurzeln, pr. Schock	— " 1 "	— "	— "
Krauten, pr. 100 \mathcal{A}	5 "	6 "	— "
Salz, pr. 100 \mathcal{A}	— " 20 "	— "	— "

Linden vor Hannover, im October 1853.

A.

Eröffnung der Speise-Anstalt für die arbeitende Volksclasse zu Linden und Hannover, einschließlich der Vorstädte, von Georg Egestorff.

Nachdem das für die obige Anstalt bestimmte Gebäude im vorigen Jahre begonnen und jezt vollendet ist, so zeige ich hiermit an, daß am Freitag den 17. d. M. zum ersten Male und von da an täglich, an jedem Wochentage — an Sonn- und Festtagen ist die Speise-Anstalt geschlossen — von 11 bis 1 Uhr Mittags, warmes Mittagessen, die Portion von 1 Quartier zu 12 \mathcal{A} in der am hohen Wege zu Linden neben der neuen Schule belegenen Speise-Anstalt ausgegeben wird.

Die vorher, durchaus ohne Namen-Angabe zu lösenden, beim Abholen des Essens abzugebenden Speise-Marken werden zu jeder Zeit, vorzugsweise am Vormittage jeden Sonntags von 11 bis 1 Uhr für die folgenden sechs Wochentage, in der Speise-Anstalt selbst ausgegeben.

Außerdem können dieselben abgefordert werden: beim Kaufmann Herrn Nordemann in der Seiltwinderstraße zu Hannover.

Am zweckmäßigsten erscheint es, auf 6 Mittage gegen Lösung von 6 Speisemarken und Zahlung von 6 \mathcal{A} zu abonniren, indem das Essen für diese Abonnementsmarken bestimmt geliefert wird.

Zwar werden auch für einzelne Mittage Speisemarken zu 12 \mathcal{A} verabfolgt, indeß können die Inhaber dieser Marken nur nach Befriedigung der Abonnenten Essen erhalten, so weit der Vorrath reicht.

Für solche Personen, welche in der Speise-Anstalt selbst ihr Mittagemahl zu verzehren wünschen, ist ein besonderes Local eingerichtet, welches im Winter geheizt wird.

Die verabreichten Speisen sollen in Graupen, Reis, Bohnen, Linien, Erbsen, Ruckst, jungem Gemüse, so weit es die Jahreszeit erlaubt, und dergleichen nebst Kartoffeln und als Beistoff in Fleisch, Wurst, Speck, welche im Gemüße gekocht werden, bestehen.

Die Portion soll, wie schon bemerkt, 1 Quartier, also etwa zwei gewöhnliche tiefe Suppenteller voll, enthalten, und so fleiß, consistent und kräftig zubereitet werden, daß, nach den in Speise-Anstalten ähnlicher Art gewonnenen Erfahrungen, ein kräftiger Arbeiter sich daran sättigen kann, besonders, wenn er erst einige Zeit sich an diese Betöstigung gewöhnt hat.

Ich möchte ganz besonders darauf aufmerksam, daß die von mir ins Leben gerufene Speise-Anstalt keine Anstalt sein soll, in welcher Armen-Suppen ganz oder theilweise unentgeltlich den Armen verabreicht werden. Diese Speise-Anstalt ist vielmehr für Jedermann ohne Ausnahme bestimmt, welcher davon Gebrauch machen will; und da von denjenigen, welche dieselbe benutzen, der ganze Kostenpreis der Speisen baar bezahlt wird, so kann und soll durch deren Benutzung Niemandes Ehrgefühl verletzt werden.

Der von mir verfolgte Zweck besteht darin, daß vorzugsweise der arbeitenden Volksklasse zu einem mäßigen, von jedem Arbeiter zu erschwingenden Preise, eine consistente, gesunde, kräftige und schmackhafte Mittagsmahlzeit verschafft wird.

Der festgesetzte billige Preis wird dadurch erzielt, daß die Nahrungsmittel theils in großen Vorräthen, theils zu rechter Zeit und an den billigsten Orten angekauft werden und endlich dadurch, daß von dem Anlage- und Betriebs-Capitale so wenig Zinsen, als irgend ein Gewinn oder Nutzen berechnet werden.

Ein nicht unbedeutender Vortheil wird auch dadurch erreicht, daß die Speisen in großen Quantitäten zubereitet werden, wodurch die Zubereitungskosten jeder einzelnen Portion sehr vermindert werden.

Ich hoffe durch alle diese Vortheile in den Stand gesetzt zu werden, die Portion fortwährend zu dem oben vorläufig festgesetzten Preise von 12 $\frac{1}{2}$ liefern zu können. Ob dieses dauernd möglich sein wird, oder ob ich zur Deckung der Zubereitungskosten später zu einer Erhöhung des Preises schreiten muß, wird größtentheils von der bedeutenden oder geringern Zahl der Theilnehmer abhängen.

Ich habe für den Anfang den möglichst niedrigsten Preis festgesetzt, um beim Beginn der Anstalt dieselbe den Theilnehmern möglichst nutzenbringend zu machen.

Ein Auszug aus der aufs Genauste geführten Betriebsrechnung wird von Zeit zu Zeit veröffentlicht werden.

Auf diese Weise wird sich auch der Unbemittelte des Vortheils erfreuen, dessen sich bisher nur der Wohlhabende erfreute, nämlich seine Nahrungsmittel im Großen und zu der billigsten Zeit durch Vermittelung der Speise-Anstalt einzukaufen.

Die Speisen werden durch Dämpfe von einem geschickten Koch zubereitet.

Nach dem Urtheile von Sachverständigen wird durch diese Art der Bereitung eine bessere, kräftigere und schmackhaftere Kost beschafft, als dies in den gewöhnlichen kleinen Haushaltungen der Arbeiter möglich ist. Bouillon, Fett und Fleischtheile werden durch diese Art der Zubereitung dem ganzen Speisetisch gleichmäßig mitgetheilt, so daß die zulezt angefüllten Portionen den ersten völlig gleich sind, daß alles Andreinen der Speisen vermieden wird und endlich, daß die größte Reinlichkeit bei der Zubereitung beobachtet werden kann.

Die Anstalt ist eingerichtet zur täglichen Lieferung von 3000 Portionen. Je stärker die Theiligung des Publicums sein wird, um so wohlfeiler wird der Preis gestellt werden können, da die an andern Orten gemachten Erfahrungen gezeigt haben, daß schon bei der Zubereitung von täglich 1000 Portionen die Zubereitungskosten sich um mehr als die Hälfte vermindern, als wenn nur 300 Portionen zubereitet werden.

Sollte ich durch die starke Theiligung der arbeitenden Volksklassen die Ueberzeugung gewinnen, daß das Unternehmen zeitgemäß ist und des Beifalls des Publicums sich erfreut, so werde ich, um den vor dem Egibien- und Steinhore wohnenden Arbeitern die Benutzung der Anstalt zu sichern und die zweite Wege ihnen zu ersparen, in einem zu erbauenden, zweckmäßig zur Warmerhaltung des Essens eingerichteten Wagen, jeden Mittag etwa 1000 Portionen Mittagessen in die Gegend des neuen Theaters oder Bahnhofes fahren und dort verabreichen lassen.

Schließlich mache ich noch darauf aufmerksam, daß die Verabfolgung der Speisemarken bei einem Kaufmanne in der Mitte der Stadt auch den Zweck hat, den Wohlthätern der Armen eine bequeme Gelegenheit zu verschaffen, derartige Speisemarken zu kaufen und Arme damit zu erfreuen, eine Unterstützung, welche der Verabreichung baaren Geldes häufig vorzuziehen sein wird.

Somit übergebe ich denn diese Anstalt, welche von mir in der wohlgemeinten Absicht, die bebrängte Lage eines Theiles meiner Mitbürger zu erleichtern, begründet ist, der Theilnahme des Publicums und empfehle dieselbe zur recht zahlreichen und möglichst ausgedehnten Benutzung.

Linden vor Hannover, im August 1855.

B.

Bekanntmachung.

Alle Personen, welche Mittagessen in diesem Zimmer einnehmen, werden aufgefordert, folgende Regeln zu beobachten:

1) Beim Eintritt in's Esszimmer hat sich Jeder ohne weitem Aufenthalt zum Küchenfenster zu verfügen, seine Speisemarke dafelbst abzugeben, dafür seine Portion Mittagessen zu empfangen und sich damit an den nächsten freien Platz an einem der Tische zu verfügen, und seine Mahlzeit zu verzehren.

2) Nach Verzehung seiner Mahlzeit hat Jeder sofort seinen Platz und das Zimmer zu verlassen, um fernern Besuchern Platz zu machen. Der längere Aufenthalt im Zimmer, als zur bequemen Verzehung des Essens ausreichend ist, kann nicht gestattet werden.

3) Das Rauchen im Speisezimmer ist nicht gestattet.

4) Das Mitbringen von Hunden ist nicht gestattet.

5) Es wird erwartet, daß Jedermann während seiner Anwesenheit im Zimmer sich eines gesitteten, ruhigen, ordentlichen Benehmens befleißigt. Häuferei und Streit, so wie rohe Scherze gegen mitessende Personen, sind auf's Strengste untersagt.

6) Den Anordnungen des Verwalters der Anstalt ist sofortige Folge zu leisten; derselbe ist angewiesen, Jeden, welcher sich seinen Anordnungen nicht sofort fügt, hinauszutreiben, und jeder einmal Ausgewiesene wird niemals wieder zur Theilnahme an der Anstalt zugelassen werden.

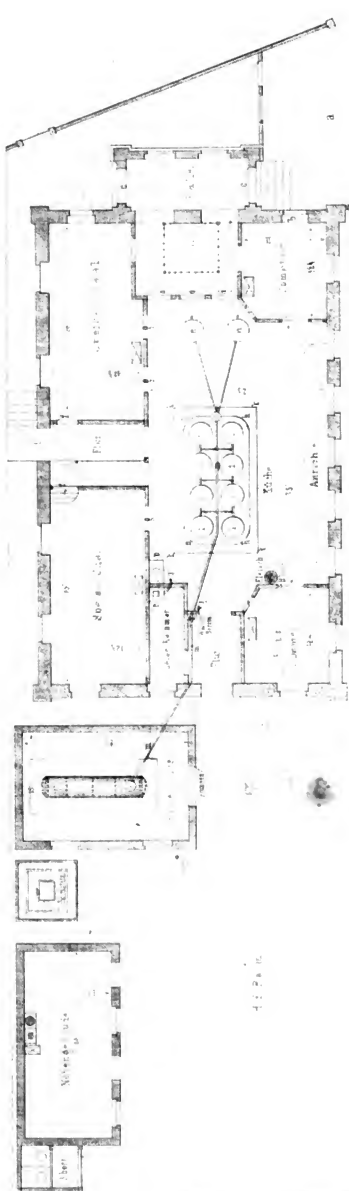
7) Das Kratzen und Schneiden an Tischen und Bänken, das Beschädigen oder gar Mitnehmen der sonstigen Mobiliar-Gegenstände, ist verboten.

8) Die Männer haben während ihres Aufenthalts im Zimmer ihre Kopfbedeckung abzunehmen.

9) Die Verrichtung eines stillen Gebets vor und nach dem Essen wird gern gesehen und dazu aufgefordert. Etwaige Störer eines solchen stillen Gebets werden unnachsichtlich ausgewiesen.

10) Glaubt irgend Jemand gerechte Ursache zu haben, über die Güte des Essens, oder über die Behandlung eines der Angestellten sich zu klagen, so wird ersucht, solche Klagen im Comptoir oder in der Wohnung des unterzeichneten Eigenthümers der Speiseanstalt vorzubringen, wo deren sofortige unparteiische Untersuchung und eventuelle Abstellung angeordnet werden wird.

Binden vor Hannover, im August 1855.



Architectural drawing of a building floor plan, showing various rooms and a central hall. The drawing is oriented vertically, with the top of the plan at the top of the page. The rooms are labeled in German: "Küche" (Kitchen), "Speisezimmer" (Dining Room), "Wohnzimmer" (Living Room), and "Bibliothek" (Library). The drawing is a black and white line drawing, showing the layout of the building with walls, doors, and furniture.

6 JY 58

m

